Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 18 LIPCA. № 54 ROK 1849.

OPIS URZĄDZENIA CUKROWNI BURAKOWÉJ.
(Ciąg dalszy).

NA PIERWSZÉM PIĘTRZE ZNAJDUJĄ SIĘ.

Izba mechaniczna. Mieści w sobie: Tarkę do buraków, która jest cała żelazna, w postumencie żelaznym osadzona. Główną częścią tarki jest bęben żelazny, w którym osadzone są piłki; średnica bębna jest łokieć 1, długość łokieć 1; osadzony on jest na osi z kółkami 6 cali średnicy mającemi, na które pasy od kół manężowych się zakładają i te poruszają tarkę. Oś bębna osadzona jest w panewkach do postumentu przytwierdzonych; do bębna są dwie panewki w których się tłoki drewniane posuwają i przyciskają wrzucone buraki. Pod stołem jest skrzynia drewniana wybita miedzią w którą wpada miazga burakowa. Obok jest stół do zawijania płatów miazgą i stół na którym plecionki leżą. Skrzynia do zarabiania glinki; otwór do składu buraków którym się windują buraki. Dwie prassy hydrauliczne, całe żelazne. Srednica tłoków chodzących w walcach jest cali 12. Wysokość prassy każdéj jest łokci 3 cali 16; szerokość łokci 2; w stołach są porobione otwory z rurkami do spuszczania soku. Do prass są 2 pompki wodne, poruszane przez manež za pomocą zazębiań. Przy każdéj prassie jest skrzynka, wybita miedzią, i opatrzone rurą idącą wprost do kotłów do oczyszczania. Siła ciśnienia każdéj z osobna prassy jest 500,000 fun. Gotowalnia idąca od dołu przechodzi aż na 2gie piętro.

Izba ociekalna. Tutaj formy są ustawione; są przytém dwa zbiorniki owalne, drewniane, wybite miedzią; służą one za zbiorniki, do których zlewa się syrop 1-szy, czyli biały, do drugiego syrop 2gi, czyli zielony. Od tych zbiorników idą rury z kranami, przechodzące ścianą od gotowalni i tam rurami ściąga się syrop na panew do gotowania go lub do przejaśnienia.

Magazyn cukru w głowach będącego. Jest tu zarazem skład cukru lodowatego. W braku miejsca na formy w ociekalniach i tu się stawiają. Wybijanie cukru z form także się tu uskutecznia.

Suszarnia cukru. Zrobiona ona jest na sklepieniu od kalory feru. Zrobionych tu jest 6 pięter czyli pułek, po obu stronach wzdłuż suszarni. Na tych ramach suszy się cukier w głowach, rozmaitéj mączce, oraz cukier lodowaty *(candis)*; ciepła tu się utrzymuje 40 do 50° Reaum. Sklepienie ogrzane dostarcza dużo ciepła, przytém od kaloryferu idzie rura żelazna średnicy cali 6 mająca, i także dostarcza dużo ciepła do suszarni.

Opis poddasza.

Sale tu mieszczące się są robione już w dachu. Sciany są połączeniem stolców, płatami chruścianemi wyrzuconemi gipsem.

Skład na różne materjały fabryczne. Jest on na 1 łokiec wyżéj nad poziom tego piętra, a to dla tego, że pod nim są prasy a te mają salę, wyższą od innych, będących na 1-m piętrze.

Urządzenie cedzenia. Cedzidła są trzy, których wierzchołki tu wychodzą; dwa zbiorniki owalne drewniane wybite miedzią; od każdego idą trzy rurki z kranami do każdego z cedzideł; tym sposobem każde cedzidło ma dwie rurki, jedną od jednego drogą od drugiego zbiornika. Zbiornik jeden jest na sok rzedszy czyli po oczyszczeniu; drugi na sok gęstszy czyli już przejaśniony. Nad temi zbiornikami jest zbiornik czworokątny, płaski, wybity miedzią, od tego idzie kran do jednego i do drugiego zbiornika. Sok wciągniony tu pompką, zlewa się do zbiornika górnego i stosownie do jego rodzaju, puszcza się na zbiornik dolny; ztąd rurkami rozprowadza się na cedzidła. Kości ztąd się sypią na cedzidła.

Na poddaszu znajduje się nadto Ociekalnia i Skład w którym mieszczą się cukry 2-gie, przechowywane do rafinerji letniéj.

Przychodzi tu jeszcze suszarnia. Pomiędzy ścianami stolcowemi a pochyłością dachu stawiają się formy próżne, garnki i t. p., te które nie są w użyciu.

Na tém kończę opis urządzenia tutejszéj cukrowni.

Opis szczegółowy wyrabiania.

Ponieważ tutejsza cukrownia przerabia cukry rozmaite i to w sposób różny, przeto wypada mi podzielić całą robotę na następujące oddziały: 1°. Otrzymywanie pierwszego wyrobu czyli robota cukru wprost ze soku burakowego. 2°. Otrzymywanie wyrobu 2-go czyli przerabianie syropów i cukru pozostałego z 1go cukru i t. p. Każdą z tych czynności opiszę, z podziałem ich na osobne roboty. W końcu będzie opis wyrabiania cukru lodowatego (candis).

Otrzymanie 1-go wyrobu, wprost z buraków.

Przygotowanie buraków do tarki. W dobrach Kazimierza Wielka buraki, po ich wykopaniu, są tylko z naci zielonéj obierane i składane w kopce; buraki więc takie zwożą się podczas czynności fabryki z pola do sklepu obszernego, mieszczącego w sobie do 500 korcy i tam się codziennie obierają z nagłówka zielonego; oraz korzonków i ziemi; takie buraki zwożą się do składu buraków do fabryki i ztąd są windowane na tarkę do dalszego użytku. Buraki nie są płukane gdyż są same przez się zwykle czyste.

Buraki oczyszczone trą się na tarce. Dziennie w przecięciu trze się tu 90 korcy. Rano o godzinie 5éj, tarka zaczyna swą czynność, a kończy o 10éj w wieczór. Miazga starta wprost się używa do prass. Zimą, gdy się miazga zmarza, leje się wodę gorącą do niéj. Radzą niektórzy zawsze miazgę rozcieńczać wodą, a to w celu aby więcéj soku otrzymać, lecz sposób ten nie jest korzystny, porachowawszy koszt drzewa, które się spali przy zgęszczaniu takiego soku któren ma dużo wody; przytém koszt robotnika, czas, to sok któren przybędzie z dokładniejszego wytłoczenia, nie opłaci się. Do wyjmowania miazgi z pod tarki używa się szufli. Tarka codziennie, po skończonéj czynności, jest rozbierana, myta wodą gorącą a następnie bielona mlekiem wapiennem, aby niedopuścić kwasu.

Wytłaczanie miazgi.

Buraki starte na miazgę biorą się do wytłaczania w prassach hydraulicznych w celu wydzielenia z nich soku. Miazga zawija się w płaty flanelowe z gęstéj siatki zrobione. Do przekładania płatów w prassach używa się blach żelaznych, podziurawionych i plecionek zrobionych z paskowego żelaza; kładą się plecionki i blachy na prze-

mian. Zawijanie miazgi w płaty uskutecznia się na stole drugim, prostokątnym, którego wierzch jest wybity blachą miedzianą; w przekątni idą rowki, mające spadek do środka stołu, i w tém miejscu jest zrobiony otwór, przez któren sok oddzielający się sam przy zawijaniu miazgi, schodzi do naczynia pod stołem będącego i następnie wylewa się go do kotłów. Na tym stole kładzie się najprzód plecionka lub blacha, na to rama drewniana obszerności 1 łokieć w kwadrat mająca, na to płat, a na to wszystko kładzie się szuflą z tarki wzięta miazga, rozgarnia się ją tu równo w grubości na dwa cale, wszędzie się równo, następnie płat się rozwija, na to znów plecionka, rama, płat i t. d. się uskutecznia. Gdy się na stole ułoży takich płatów kilka, odsuwa się je na drugi koniec stołu, i ztąd biorą robotnicy i układają je w prassy, do saméj góry. Do zawijania miazgi, używa się tu 4 kobiet zręcznych; jedna z nich kładzie plecionkę na stół, druga ramę, trzecia płat a czwarta miazgę, wszystkie potem zawijają, każda z nich zawsze ma tę samę robotę, są więc wprawne do tego, a to rzecz ważna, gdyż tu trzeba wielkiego pospiechu aby prassy nie próżnowały; kobiety do téj roboty są najzręczniejsze. Trzymać się ściśle należy, aby miazga była równo wszędzie rozpostarta; w przeciwnym razie sok źle się wytłoczy. Do prass są dwaj dorośli mężczyzni i jeden chłopiec do pomp i do wyrzucania miazgi wytłoczonéj z płatów. Po nałożeniu prassy płatami do saméj góry, puszcza się wodę pod tłók od prassy i pompką ją się tłoczy; prassa jedna zwykle idzie 20 do 30 minut, a 15 zostawia się ją niespuszczając aby ociekła. Podczas gdy jedna prassa idzie do góry, drugą się wtenczas ładuje, i tak bywa iż po naładowaniu, zaraz się spuszcza pierwszą a druga idzie do góry. Po spuszczeniu prassy, płaty się wytrząsają z miazgi, a zaraz świeżą nakładają. Powtórnego wytłaczania tejże saméj miazgi nieużywamy, gdyż za jednokrotném wyciśnieniem sok się dobrze oddziela. Prass codziennie wychodziło 20 do 25. Prassy po skończonéj dziennéj robocie są równie jak tarka myte gorącą wodą a następnie bielone wapnem. Stół, oraz plecionki i blachy są także myte i bielone. Sok przechodzi z prass do skrzynek, i ztąd rurą wprost do kotłów oczyszczających. Jeżeli sok przy prassach ma 8° Beaumego, wtedy rokuje dobry wydatek, jeżeli niższy stopień to cukru mniéj zawiera taki sok; u nas rozmaicie się trafiało; buraki bowiem nie wszystkie są jednakowe.

Oczyszczanie soku 1-go. (*)

Trzy są kotły do czyszczenia i każdy mieści w sobie 1,200 kwart soku. Sok od prass idzie rurą wprost do kotłów oczyszczających. Gdy kocioł napełni się do połowy sokiem, roznieca się ogień pod kotłem, zwolna się ogrzewa sok i po napełnieniu zupełném kotła, sok już trzyma potrzebny stopień ciepła, to jest: 65° Reaum.; i w téj temperaturze zadaje się wapno. Radzą niektórzy ogrzewać niżéj i wapno zadawać, tłumacząc to iż gdy sok niżéj jest ogrzany, wtedy jest dosyć czasu rozpatrzyć się czy wapna jest dosyć lub mało; w tym zaś sposobie w jaki się u nas robi, musimy się stale pilnować, aby wapna od razu zadać tyle ile potrzeba; gdyż krótki jest czas do skończongo oczyszczenia soku. Wapna używamy w stosunku bardzo rozmaitym; w początkach roboty, w miesiącach październiku i listopadzie, na każdy kocioł 10 do 11 fun. wapna w kamieniach; w miesiącach zaś późniejszych gdy buraki są słabsze, używaliśmy wapna więcéj, ściśle oznaczyć stosunku nie można, gdyż zależy to od buraków, od ich składu chemicznego. Używamy i mleko wapienne: przysposabia się go tak na każdy kocioł osobno wapno się odważa, sypie się w naczynie drewniane, nalewa się na wapno wody, zwolna gasi się, i wody dolać tyle aby mleko ztąd powstałe miało 24° Beaumego; po dobrém umięszaniu przykrywa się naczynie i zostawia tak do użycia. Po ogrzaniu soku w kotle do 65° R. leje się mleko wapienne poprzednio przysposobione, dobrze się go miesza z sokiem, potém się zostawia w spokojności; ogień mocny się poddaje, i probuje się łyżką czy sok ma dość wapna, w ten sposób: bierze się łyżkę miedzianą pobieloną, czerpa się nią soku z kotła, jeżeli kosmyki opadają na dno łyżki, jeżeli sok jest czysty, jasny, wtedy jest znak że wapna dosyć użyto; podczas ogrzewania soku z wapnem, na wierzch kotła formuje się kożuch, gruby, brudny, ten się unosi, wyrzuca; im on jest grubszy i im prędzéj się uformuje tém sok będzie czyściejszy. Zwykle po 20 minutach a nawet po 15 najczęściéj, od zadania wapna, kożuch zaczyna się poruszać, pokazują się bańki, w koło kotła sok się rusza; wtedy jest znak ukończonego oczyszczania i sok się wstrzymuje od dalszéj roboty przez nagłe zalanie ognia pod kotłem. Po zgaszeniu ognia, zostawia się sok przez pół godziny w spokojności, aby się ustał. Po tym czasie sok spuszcza się przez kran na skrzynkę wyłożoną płatem flanelowym; uważać trzeba aby sok czysty schodził z kotła; jeżeli mętny to lepiéj jeszcze pewien czas zatrzymać się ze spuszczaniem, wszelkie nieczystości zostają się na płacie a sok czysty spuszcza się ze skrzynki do zbiornika przy pompce będącego i tą zaraz się wciąga na cedzidła. Kożuch pozostały po spuszczeniu soku, kładzie się w worki z rzadkiego płótna zrobione i wytłacza się w prassie śrubowéj, osobno do tego urządzonéj. Z tego błota sok odchodzący miesza się razem z innym sokiem. Błoto pozostałe po wyciśnięciu wywozi się do dołów kompostowych na nawóz. Sok dobrze oczyszczony ma kolor jasno-żółty, winny. Po każdém spuszczeniu kotła, przemywa się go gorącą wodą i napełnia się znowu sokiem świeżym. Takich kotłów bywa codziennie 7 do 8 po 1,200 kwart czyli ogółem 8,400 do 9,600 kwart soku. Miewaliśmy buraki z nawozu; tych sok po oczyszczeniu był koloru czerwonego, zapach gnojówki; taki sok chcąc oczyścić trzeba użyć dużo kości, a wydatek nędzny, cukier śniady; jeden syrop może być z niego, a ten nie opłaci roboty koło takiego soku; dowodzi to jak buraki z nawozu są niezdatne na cukier.

Parowanie czyli zgęszczanie soku.

Sok oczyszczony i przecedzony paruje się. Zwykle o godzinie 11 rano zaczyna się ta robota, a kończy się gotując noc całą, o godzinie 6 rano, na drugi dzień. Do tego są trzy panwie: dwie umyślnie na to urządzone, a trzecia po ugotowaniu cukru służy także do parowania. Z zbiornika dolnego cedzideł w którym znajduje się sok rzadszy czyli oczyszczony, spuszcza się sok do panwi, za pomocą rakiety idącéj od zbiornika do kotłów; kocioł napełnia się najprzód na 5 cali, a po pewném odgotowaniu go dopełnia się na 8 cali, i tak się razem gotuje do 24° Beaumego. Używaliśmy innego sposobu zgęszczenia, mianowicie soków gorszych: po zgęszczeniu do 10° B. zadawaliśmy mączkę węglową (kościanną) do soku i tak czasami mieszając gotowało się do 18° B. Potém sok ten szedł do przejaśnienia: sposób ten zmudny, prawda sok czysciejszy, lecz za to robota dłuższa; ale zgęszczanie do 24° zawsze okazało się praktyczniejsze. Jeden kocioł potrzebuje się gotować 4 do 5 godzin. Sok zgęszczony zlewa się z każdego kotła do zbiornika, gdzie zostawia się go do przejaśnienia. Pod temi panwiami pali się węglem kamiennym.

Przejaśnianie soku.

W kotle do tego przeznaczonym, który się używa i do oczyszczania, sok się przejaśnia. Zwykle z jednego dnia sok zgęszczony do 24° B., na drugi dzień o godzinie 7 rano przejaśnia się. W tym celu zlewa się wszystek sok zgęszczony do kotła, poddaje się ogień pod kocioł, zadaje się do soku krwi garncy 5 do 6, mączki (kości) drobnéj, funtów 30, wszystko się dobrze miesza, i gdy się zacznie gotować, ukazują się na wierzchu soku piany brudne czyli szumowiny, które się ciągle zbierają; po ustaniu wydobywania się mętów przygasza się ogień pod kotłem; sok zostawia się potém pewien czas w spokojności, aby się ustał, poczém spuszcza się go na skrzynkę napełnioną kośćmi, i ztąd wciąga się na cedzidła. Męty ztąd odchodzące są wyrzucane na kompost.

(Dalszy ciąg nastąpi.)

(*) Robotę tę zowią u nas nieznający swego języka defekacją; widać że dla nich wyraz cudzoziemski jest lepszy bo nie zrozumiały. *(Przypisek Red.)*

O POŻYTKACH z BYDŁA.
(Dokończenie).

Wskazaliśmy wyżéj, jak i o wiele większy przychód uczyniłyby krowy dojne, gdyby więcéj dawały mleka i lepiéj były żywione; o wieleżby w ogóle większe pożytki obory niedały jak dzisiaj, gdyby co rok, według ilości stada kilka albo i kilkanaście sztuk, czy to młodzieży na rozpłodek, czy wołów do pracy lub krów mogło się sprzedać? Kto pierwéj zacznie pierwsze i najznaczniejsze odniesie korzyści; bo to przewidzieć można, że hodowla bydła weźmie górę nad wszelkie inne przemysłowe gałęzie gospodarstwa. Nareszcie co tu mówimy, myśl to nie nowa; już od lat 50 pracują prawdziwi gospodarze krajowi nad podźwignieniem chowu bydła krajowego.— Prześliczne już nawet były tego skutki nietylko w wielkich majątkach podolskich księcia Jenerała Ziem podolskich, siostry jego marszałkowéj koronnéj—ale w naszych czasach chów bydła pana W. Skrzyńskiego, p. Ostaszewskiego i wielu innych—wszelako zostały tylko pojedyńczemi dążnościami, bo większa massa właścicieli ziemskich, osobliwie na Podolu przejęta samolubnym trybem gospodarstwa polowego, niedbała o chów bydła i wolała go corocznie sprowadzać z za granicy bo upatrywali w uprawie ziarna i kartofli najwyższe zyski; zajmowanie się produkcją paszy, bez któréj chów bydła nie może egzystować, uważali za zupełnie przeciwną dążność swoich zamiarów. Tymczasem dziś podobnoć ci sami właściciele będą pierwsi do przyjęcia przemysłu, który błędnie dawniéj odrzucali i który więcéj nierównie byłby ich gospodarstwo zbogacił, jak przesadzona ilość nad konsumcję zboża i wódki, które w latach zwyczajnych niżéj wartości byli zmuszeni sprzedawać.

Gdybyśmy rachowali niewiedzieć jak skrupulatnie, najmniejszą rzecz użytą na porządne prowadzenie hodowli bydła, znajdziemy że nietylko te wszystkie wydatki się wrócą ale znacznie za łożone starania wynagradzają się. Potrzeba nam przykładów? pójdźmy w obwód Stryjski, w nim chów bydła odpowiedne tego nazwiska ma znaczenie; każdy gospodarz, oprócz krów, ma kilka sztuk wołów i młodzieży z których co rok sprzedaje pewną liczbę i 150 do 200 złr. za nie bierze.—Zważmy przytém, że chów ten zostawiony zupełnie biegowi przyrodzenia, o ileż by nie był zyskowniejszym, gdyby cośkolwiek nauki i przemyślności przyłączyło się! Większi właściciele, oprócz kilku w tym obwodzie, wcale nie znaleźli odpowiedniem przemysłem tym zajmować się.

Rachunek któryśmy wyżéj zamieścili z pożytku krów, może też pod względem rocznego utrzymania być zastosowany do utrzymania wołów i jałowniku. Wartość rocznie spożytego siana i 15% rocznych wydatków na utrzymanie, posłużą za podstawę do ocenienia bydła; zależy wreszcie od wyższych jego przymiotów, aby się też i cena jego podniosła.— To łatwo pojąć, że piękna i czystéj krwi jałówka, dająca dziennie 8 do 10 kwart mleka, więcéj warta od krowy zwyczajnéj, która zaledwie w lecie daje 2 kwart mleka; lub za wołu, który waży 6 do 10 centnarów, zapłacą lepiéj jak za takiego, których para zaledwie tyle zaważy. Staranie tylko i potrzebne wiadomości tę ogromną sprowadzają różnicę. Jeżeli więc za parę mizernych wołów ważących między 5 do 6 centnarów, biorą nasi chłopi 80 do 100 złr., czyż nie lepiéj byłoby przyłożyć starania i wziąć 220 i 240? A przecież w tém nie ma nic niepodobnego; wszakże krowa piękna szwajcarska kosztuje na miejscu 280; dobrze utuczony wół z paszy około Paryża płaci się 320 do 350 złr. Bujak holenderski płaci się do 300 złr. ayshirski do 360 złr. m. k. Ceny to stosunkowe do bogactwa owych krajów; ależ wziąć ceny bydła w jakich one dziś stoją, to w rzeczy saméj niewarto się jego chowem zajmować; a wiemy przecież, że za półroczną jałóweczkę i u nas już płacili po 60 złr.; za krowę płacono 110 złr., za pięknego bujaka sposobnego do odlecenia krów 140 złr. Bujak taki dwuroczny mógł najwięcéj spożyć 72 centnarów siana a zatém mniéj więcéj z usługą i ubikacją reprezentuje kapitał, 63 złr. zarobiono więc na nim 77 złr.; jest to zarobek nie do wzgardzenia, tém więcéj, że za dołożeniem starania w hodowli łatwo się zdwoi.

Niepodlega wątpliwości, że chów bydła prowadzony na większy wymiar wymaga obszernych pastwisk i pomyślnego ku temu położenia fizycznego; temu oddać się tylko mogą większe majętności. W małych, ograniczając się na niewielką liczbę, co rok wychować się mającego bydła; utrzymanie stajenne latem znacznie to ułatwi, chociaż na to robimy uważnemi, że do tego potrzeba już bardzo żyznych gruntów, jako akuratności i pilności w utrzymywaniu bydła na paszy tego rodzaju.

Plan ku temu celowi ułożony opierać się powinien na ścisłym rachunku. Porównywanie wydatków z przychodem okazać musi znaczny zysk, albo wiem dążyć potrzeba jak najusilniéj, aby w ciągu lat ośmiu najdaléj kapitał obrotowy, użyty do chowu bydła, mógł być w całości zwrócony. Ewentualność chorób epidemicznych, wystawiają ten przemysł na wielkie ryzyko, dla tego w obrocie kapitału, to jest w wyhodowaniu i sprzedaniu sztuk, od kompletu niepotrzebnych, starać się z jak najlepszym zyskiem sprzedać.

Żadne nagrody przez rząd i towarzystwa gospodarskie dawane za najpiękniejsze sztuki, tyle chowu bydła niepodniosą, jak odbyt w kraju i za granicą. Owszem, nagrody te mogą być powodem do różnych zboczeń nie tylko samego chowu bydła, ale nawet i rolnego gospodarstwa. Gospodarz wychowawszy jednę lub kilka pięknych sztuk bydła rasy zagranicznéj, ma najczęściéj tylko cel nagrody na względzie, niezgłębia czyli następstwo tychże sztuk, własności te dochowa. Jeżeli więc takie niby wzorowe sztuki przyprowadza na wystawę i za nie wymierzoną bierze nagrodę, to można o nim powiedzieć, iż wprawdzie nagrodę zarobił, ale ją nie zasłużył. Inny zaś gospodarz prowadzi troskliwie, okolicznościom swym odpowiedny chów zwyczajnego bydła krajowego, i przez coraz większe jego ulepszanie zasłużyłby nagrodę, lecz niezarobi ją, gdyż praca jego więcéj w wewnętrznych jak zewnętrznych własnościach spoczywa; nareszcie, że dla pojedynczéj nagrody i zaszczytu, dla powierzchownego blasku nie chce uskarbiać wyższym własnościom przechodzącym na pokolenia.—Nagroda właściwie naznaczona być powinna za krowy, które najwyższe dają kwantum mleka a za woły, które największą możliwą mają wagę; w takiéj nagrodzie wynagradza się ostateczny cel chowu bydła, który tylko przez wieloletnią pracę, znajomość rzeczy i koszta da się osiągnąć.

Ta zasada służyć powinna za podstawę do nagród, za wszelkie gatunki zwierząt domowych; np. koń, który 8 do 10 albo i więcéj cet. ciężaru bez wszelkiego natężenia ciągnąć może, owce które najwięcéj wełny średniéj albo cienkiéj dają. Nierogacizna, która do wagi 3 do 4 centnarów przez utuczenie może być doprowadzona, i t. p.

Od wyższych własności zwierząt domowych wyższe pochodzą pożytki, a że najwyższe pożytki są głównym celem gospodarstwa, uzyskać je więc w trzodach wszelkiego rodzaju, powinno być zadaniem gospodarzy i celem nagród publicznych.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Z b o ż e.

Sokal 6 lipca. Gdy zewsząd utyskują na drożyznę u nas zboże trzyma się jak na teraźniejsze czasy w miernéj cenie, za korzec pszenicy pięknéj płacą 5 złr. 12 kr., żyta 3 złr. 48 kr., jęczmienia 2 złr. 48 kr., krup jęczmiennych 6 złr., hreczanych 7 złr., kwarta szumówki na propinacji 16 kr., za centnar siana 53 kr., słomy 30 kr., za sąg drzewa 3 złr. 48 kr., miękkiego 2 złr. 48 kr. m. k. Słowem w naszym tu zakątku tylko słaby jest ruch handlowy gospodarskiemi produktami.

Londyn 9 lipca. Konsumcja artykułów zbożowych wszelkiego rodzaju. W ciągu ubiegłych dwunastu miesięcy tak była znakomita, że nie tylko więcéj niż zwyczajnie wielką część ostatniego krajowego żniwa (z 1848 r.), ale nadto wszystkie prawie dowozy z

z zagranicy spożytemi zostały. W poprzednich doniesieniach naszych wzmiankowaliśmy, że poślednie gatunki zagranicznego owsa, jęczmienia, kukurydzy, grochu, pszenicy, i t. d. w wartości od 14 szyl. do 30 sz. za kwarter spożyte zostały powiększéj części na paszę dla bydła; dokładamy do tego, że ceny mięsa niesłychanie są teraz niskie, i że najlepsze gatunki pszenicy, w wartości od 55 do 50 sz. za kw. silniéj niż kiedykolwiek konsumowane są bezpośrednio, na mąkę i i chleb. Utrzymują, że spotrzebowanie pszenicy na rozmaite cele w ciągu ostatnich dwunastu miesięcy o jedną trzecią część większe było niżeli w zwyczajnych latach. Gdyby tak rzeczywiście było, to przewyżka istotnie pokazałaby się ogromną, bo 6 miljonów kwarterów saméj pszenicy, czyli 15 miljonów korcy spotrzebowanoby więcéj. Że zaś w ostatnich czasach dowozy z zagranicy zmniejszyły się dosyć, dla tego wartość zboża wszelkiego podniosła się o 5 do 7½ pct., ale targi nasze nie są ożywione, gdyż dowozy szczególniéj z Czarnego Morza, ciągle jeszcze przybywają, i chęć do spekulacji nie pojawia się dotąd, gdyż wolny przywóz zboża ze wszystkich stron świata żadnych już nie napotyka przeszkód, a tu podobnież jak w całéj Europie zanosi się na bardzo obfite żniwa. Zapasy w szpichlerzach Londyńskich zagranicznego zboża wszelkiego rodzaju znacznie teraz zmalały, i mniejsze są niż były w pierwszych trzech miesiącach r. b. 1849, ale saméj pszenicy będzie w nich jeszcze do 300,000 kwar., a wtedy było do 500,000 kwar.

Na ostatnich targach Londyńskich płacono następujące w przecięciu ceny: Pszenica 50 sz. 4 p. kwarter (zł. 41 gr. 25 korzec), jęczmień 25 szyl. (zł. 20 gr. 25 korzec), owies 19 sz. 7 p. (zł. 16 gr. 5 korzec), groch 30 sz. 5 p. (zł. 25 gr. 10 korzec). W tym tygodniu przywieziono z zagranicy: Pszenicy 11,130, jęczmienia 1,550, owsa 4460 kwarterów.

Gdańsk 12 *lipca*. Od czwartku dokonane sprzedaże wynoszą około 260 ł. pszenicy z wody i 60 ł. ze szpichlerzy. O ile wiadomo, ceny za te nadzwyczaj piękne gatunki pszenicy, od 131 do 135 fun. ważącéj, płacono 440 do 445 zł. gd.; ale sprzedający domagają się także 460 zł. gd. za łaszt (zł. 30 gr. 10 za korzec). Sprzedano prócz tego 30 łasztów żyta 123 funt. po 193 do 196 zł. gd. (zł. 13 gr. 20 korzec), 11 łasz. 109 fun. jęczmienia po 145 zł. gd. W szpichlerzach znajduje się teraz na składzie 20 do 22,000 ł. pszenicy a 2 do 3,000 ł. żyta.

Pogoda znowu się zaczyna poprawiać i zbliżać się do letniéj, a gdyby potrwała, czego wszyscy gorąco pragną, spełniłoby pocieszające widoki i usunęła obawy jaka co do zasiewów i sprzętu od czterech ostatnich tygodni panowały, w skutek prawdziwie jesiennego czasu.

Wrocław 14 *lipca*. Na dzisiejszym targu nie pokazała się żadna zmiana znaczniejsza, tylko o pszenicę mniéj się dopytywano i ceny jéj niżéj notować należy. Płacono za białą pszenicę 61 do 69 sr. gr., żółtą 57 do 65 sr. gr., żyto 30 do 33½ sr. gr., jęczmień 21 do 25 sr. gr., owies 20 do 22½ sr. gr. za szefel. Rzepak nie miał żadnego pokupu, jednakże w cenach utrzymywał się bez zmiany. Nasienia koniczyny mało wystawiono na sprzedaż. Ceny niedoznały zmiany, za lepsze nawet gatunki ofiarowano wyższą cenę. Za okowitę płacono dziś 7⅚ tal., a w małych partjach 7¹¹/₁₂ tal. Sprzedano cynku 1000 centnarów po 4⅙ tal. na miejscu.

KURS GIEŁDY BERLINSKIÉJ.

Dnia 14 lipca 1849 roku. — PAPIERY.	żądają	płacą
Rossyjskie Inskrypcje w Certyf. Hamb. 4%	86	—
Rossyjsko-Angielska Pożyczka 5%	105¼	—
Polskie Obligacje Skarbu 4%	71¾	—
„ Listy Zastawne	—	—
„ Listy Zastawne nowe	92	91¾
„ Obligacje Udziałowe	—	—
„ Obligacje 500 złotowe	74¾	74⅓
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	86	—
lit. B. 200 „	—	13¼

Srednie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi.

Dnia 13 lipca r. b.

	OD RS.	KOP.	DO KOP.		OD RS.	K.	DO RS.	KOP.
Żyta korz. 4 ćw.	2	29 —		Słomy c. 100 f.	—	23 —	—	— —
Pszenicy ditto	4	51½		Siana fura 1 k.	2	10 —	3	90 —
Grochu polnego	2	62½		„ „ 2 k.	4	5 —	4	57 —
„ cukrowego	3	15 —		Słomy fura zw.	1	35 —	2	70 —
Fasoli.	4	20 —		Drzewa sos. s.	7	44 —		
Gryki.	2	5½		Wół dobry.	36	45 —	64	80 —
Jęczmienia	—	— —		„ średni.	29	70 —	36	— —
Owsa	2	30 —		„ lichy.	22	95 —	28	35 —
Mąki pszen. pr.	6	30 —		Cielę.	1	80 —	3	60 —
ordyn. kor. 6 ćw.	6	70 —		Baran.	1	77½	2	40 —
„ żytn. pytlo.	3	60 —		Wieprz dobry.	13	50 —	24	30 —
grycz. kor. 4 ćw.	3	— —		„ średni.	10	50 —	13	— —
Kaszy jaglannéj.	6	38 —		„ lichy.	7	10 —	10	— —
„ grycz. zw.	5	— —		Masła funt.	—	13 —	—	— —
„ drobnéj.	7	23 —		Słoniny „	—	11 —	—	— —
„ jęcz. perło.	8	79 —		Kartofli korzec	1	25 —	—	— —
„ „ ordyn	4	29 —		Okowity garn.	1	2 —	—	— —
Siana cet. 100 f.	—	55 —		Szumówki gar.	—	60 -	—	— —

Sprowadzono na targ Pragski z Cesarstwa Rosyjskiego wołów sztuk 373 z różnych miejsc królestwa sztuk 54 ogółem wołów sztuk 427 wieprzy 651 cieląt 1599 baranów 1215 z tych zakupili rzeźnicy tutejsi na konsumcję miasta wołów sztuk 368 wieprzy 418 cielęta i barany wszystkie.

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 13 lipca 1849 roku		ŻĄDAJĄ R. sr.	ŻĄDAJĄ kop.	DAJĄ R. sr.	DAJĄ kop.
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	95 —	55	95 —	40 -
Gdańsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	145	45 —	—	—
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6 -	60 —	6 —	54 —
Lipsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	—	—	—	—
Petersburg ditto.	1 M.	100	33⅓	—	—
Paryż 300 franków	2 M.	—	—	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	—	—	—	—
Wrocław 100 talarów	2 M	—	—	—	—
2. MONETY.					
Rosyjskie Imperjały.		— —	— —	— —	— —
Holender. dukaty nowe		— —	— —	— —	— —
ditto stare ważne		— —	— —	— —	— —
Frydrychsdory Pruskie		— —	— —	— —	— —
Rossyjskie assygnaty		— —	— —	— —	— —
Austrjackie bilety bankowe za 150 złr.		— —	— —	— —	— —
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rs.		73 —	83 —	72 —	83 —
„ „ „ 4% rs.		— —	— —	— —	— —
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (*)		— —	— —	— —	— —
„ „ nowe za 100		14 —	76 —	14 —	74 —
Obligacje udziałowe na 300 złp.		— —	— —	— —	— —
Obligacje cząstkowe na 500 złp.		— —	— —	— —	— —
Certyfikaty Banku lit. B na 200 złp.		— —	— —	— —	— —
Serje wylosow. lit. na — złp.		— —	— —	— —	— —
Dowody Kom. Centr. Likw. złp.. 100		— —	— —	— —	— —

Wartość kuponu kop.e3½